

平成17年度新潟県食品衛生監視指導計画概要版

監視指導計画の基本方針

新潟県では、食の安全・安心の確保を図り、消費者の食に対する信頼性を高めるため、食品事業者等に対する監視指導や市場流通食品の検査により安全確認を進めています。平成17年度についても、平成16年度に確認された食品の製造・加工・流通等の現状及び食品衛生上の問題の発生状況等を分析したうえで、本県の実情を勘案した新潟県食品衛生監視指導計画を定めました。

監視指導計画の範囲

この計画は新潟市を除く、県内全域が対象となります。新潟市は、独自の計画を定め実施します。

監視指導計画の期間

平成17年4月1日から平成18年3月31日までの1年間とし、毎年度見直しを行います。

監視指導の根拠法と監視事項

1 食品衛生法関係

食品衛生法（以下、法） 新潟県食品衛生条例（以下、条例）
新潟県食品衛生法に基づく公衆衛生上必要な基準等に関する条例（基準条例）

食品営業施設や一般に流通している食品について、食品衛生法等の諸法令に基づく衛生基準の遵守状況などを確認するため監視指導を実施します。

なお、従来、監視対象とされていなかった農水産物を採取する事業者（農業生産者等）に対しても法改正により平成16年度以降は指導を行うことになっています。

2 と畜場法関係

と畜場

と畜場における獣畜のとさつ又は解体について、と畜場法で定められている衛生上の基準の遵守状況を確認するため監視指導を実施します。また、解体検査を実施し、疾病にかかった獣畜は解体の禁止等必要な措置を講じます。

3 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律関係

食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（食鳥処理法）

食鳥処理場における食鳥のとさつ又は解体について、食鳥処理法で定められている衛生上の基準の遵守状況を確認するため監視指導を実施します。また、食鳥が疾病に罹っていないかについて検査を実施し、異常が認められた食鳥は廃棄等必要な措置を講じます。

重点監視指導項目に関する事項

監視指導は、過去の食中毒事件等の発生状況や健康被害が起こった時の影響の大きさ等を検討し、重要性が高い大規模施設や広域流通食品の製造施設を重点対象として、計画的かつ効率的な監視指導を進めます。

また、大規模調理施設や製造施設に対しては、HACCP手法を応用した監視を導入し、衛生管理記録の分析及び科学的データに基づく効果的な監視の充実を図ります。

重点監視指導対象施設	主な監視指導項目
1 食肉、食鳥肉処理及び食肉製品製造業の施設	枝肉等の微生物検査による衛生的な処理の検証の実施 食品等事業者による原材料受入れ時の記録確認等による原材料の安全性確保及び製造時における腸管出血性大腸菌O157、カンピロバクター、サルモネラ等による汚染防止措置の徹底 生食用食肉以外の食肉について加熱調理の徹底、
2 集乳施設、乳及び乳製品の処理加工施設	集乳及び保管時における適切な温度管理の徹底 残留抗菌性物質の検査の実施等による原材料の安全性確保の徹底 アイスクリーム類の製造器具の殺菌及び衛生的保管の徹底 製造又は加工過程における微生物汚染の防止
3 食鳥卵の選別、包装施設（GPセンター）	食用不適卵の排除の徹底 洗卵時及び割卵時の汚染防止の徹底 低温保管等温度管理の徹底
4 水産食品（魚介類及び水産加工品）の採取、加工、販売及び調理施設	有毒魚介類の排除の徹底及びフグに関する適切な表示の徹底 生食用岩カキ衛生確保要綱の厳格な運用と適切な自主規制の指導 水産加工品の適切な流通管理（保存温度、衛生的取扱い等）の徹底 加熱を要する食品に対する加熱調理の徹底
5 野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶等及びこれらの加工品の採取、加工、販売及び調理施設	採取段階の食品等事業者に対する販売等の記録実施指導の推進 残留農薬検査の実施及び生産者等による出荷時検査の推進 シアン加工物含有豆を原料とした生あん製造時の製造基準の遵守 毒キノコ等、有毒植物等の市場からの排除の徹底
6 その他の食品及び添加物等	添加物(その製剤を含む。以下同じ)の製造者及び加工者並びにこれを使用する食品の製造者及び加工者による使用添加物の確認の徹底 製造者及び加工者による異物の混入防止対策の徹底 遺伝子組換え食品及びアレルギー物質を含む食品に関する表示徹底のための製造者及び加工者による使用原材料の点検及び確認の徹

監視指導の実施体制に関する事項

1 監視指導を行う機関及び職務

機 関 区 分			職 務	地域区分
地域 振興局	健康福祉 環境部	（保 健 所）	食品衛生法及び新潟県食品衛生条例に基づく許認可事務及び監視指導 「食品安全広域監視班」は、設置要綱に規定する監視対象施設監視指導、市場流通食品の検査等	新発田、長岡、南魚沼、上越、佐渡
	健康福祉部			
健康福祉環境事務所		生活衛生課生活衛生係 ----- 生活衛生課監視指導係（食品安全広域監視班） 佐渡を除く		新津、三条
健康福祉事務所		生活衛生課生活衛生係 ----- 生活衛生課監視指導係（食品安全広域監視班） 新津を除く		
健康福祉事務所		衛生環境課	巻	
新発田食肉衛生検査センター			と畜場法及び食鳥処理法に基づく監視指導	/
長岡食肉衛生検査センター				

2 厚生労働省及び他の都道府県市等との連携確保

広域流通食品や輸入食品等の監視指導、広域に渡る違反食品の発見及び食中毒発時等においては、必要に応じ、厚生労働省や他の自治体と緊密な連携体制を確保し対応します。

なお、総合衛生管理製造過程承認施設の監視指導は、厚生労働省信越厚生局と連携して実施します。

3 農林水産担当部局との連携確保に関する事項

農林水産部局と連携を図り、他の都道府県で生産された農産物等の違反を発見した場合は、回収などを適切に行うため農産物生産自治体の食品衛生担当部局を通じて農林水産部局と連絡調整を図ります。

また、北陸農政局新潟農政事務所等と連携し情報収集などに努めます。

4 試験検査実施機関の体制の整備等に関する事項

食品の検査は、保健環境科学研究所を中心に、7カ所の保健所及び2カ所の食肉衛生検査センターが実施しますが、試験検査の適正管理運営基準（GLP）にしたがい、検査に関する技術向上及び信頼性確保のための取組を行うとともに必要な検査機器の整備や検査担当職員の技術研修の実施等に努めます。

食品衛生監視重点対象業種及び監視回数に係る基本方針に関する事項

1 食品衛生監視

市場流通食品の安全確保を図るため、過去の食中毒の発生状況や発生した場合の社会的影響等を勘案し、重要性の高い業種を中心に監視指導を実施し食品の安全確保を図ります。

2 平成17年度の基本方針

(1) 重点監視対象業種の考え方

各業種毎に、食中毒の発生頻度、流通の広域性、事業の規模、事業の特殊性及び社会的影響等を考慮して、監視の重要度の高い業種（施設）の順に、A、B、C、D、Eの5ランクに分類し、重要度が高い業種（施設）ほど監視回数を多く設定しました。

また、食中毒の発生頻度及び社会的影響も小さい業種については監視回数を調整し、より実態に即した監視指導を行います。

ランク	食中毒発生の危険度	大量調理広域流通	主な対象業種	年間監視回数
A	食中毒発生時の影響が大きい施設		大規模な給食調理施設 大規模な弁当屋、仕出し屋、料理屋及び旅館等の施設 大規模なそうざい製造業 総合衛生管理製造過程承認施設	3回
B	-----	・	A以外の弁当屋、仕出し屋、料理屋及び旅館等の施設 菓子製造業・乳処理業などの製造業（広域流通あり） スーパーマーケット、卸売市場等の大規模販売施設	2回
C	-----	・ -	A、B以外の飲食店、給食調理施設 菓子製造業・乳処理業などの製造業（広域流通なし） 酒類製造業、かん詰又はびん詰食品製造業などの製造業販売のみの施設	1回
D	×	-	盛りつけなどの単純な行為のみを行う飲食店の施設 包装された食品のみを仕入れ販売する施設 自動販売機の施設	2年に1回
E			Dのうち衛生管理が特に優良な施設	5年に1回

記号の意味：()は大、()は中、()は小、(×)は極めて小、(-)は検討要因外

食品等の収去検査等に関する事項

1 食品等の収去検査

県民の食生活の安全確保にあたり、科学的知見に基づいた安全確認を行うのため、県内で製造または販売される食品について、残留農薬や食品添加物等について食品衛生法に基づく検査を実施します。

2 検査実施機関

保健環境科学研究所を中心に、7カ所の保健所及び2カ所の食肉衛生検査センターが実施します。

3 重点的に実施する収去検査

- | | |
|-------------------------|--------------------------------|
| (1) 市場流通農産物の残留農薬検査 | (5) 器具、容器包装の規格基準検査 |
| (2) 輸入食品の規格基準検査 | (6) 乳、食肉、卵、養殖魚等畜水産食品の残留抗菌性物質検査 |
| (3) 遺伝子組み換え食品に関する組換え体検査 | (7) 二枚貝に関する貝毒検査 |
| (4) アレルギー物質を含む食品の検査 | (8) 市場流通食品の規格基準検査 |

4 一般指導検査

新潟県内で生産、製造及び加工される食品を中心に「新潟県食品の指導基準」検査を実施し、望ましい衛生度を目指した指導を行います。

5 検査に当たっての留意事項

食品の検査業務を厳格に実施するため「新潟県の食品衛生検査施設における試験検査業務管理要綱」に基づき業務管理（GLP）を行います。

違反を発見した場合の対応に関する事項

1 立入検査により違反を発見した場合

(1) 施設基準、製造基準違反等発見時の措置

立入検査により施設基準や製造基準に違反している状況が発見した場合は、極力その場において改善指導を行います。

(2) 法違反に係る食品等が現存する場合

法違反に係る食品等が現存する場合には、その食品が販売されたり営業に使用されることがないように、廃棄、回収等の措置を速やかに講じ、必要に応じて営業者に対する処分を実施します。なお、違反の原因施設が他の自治体の場合は、それぞれの担当部局に連絡し、違反食品が消費者の手に渡ることのないよう情報提供を行います。

また、悪質な違反事例については告発等により厳正に対処します。

2 法に違反した者の名称、対象食品、対象施設等の公表

食品による被害の発生を防止するため、食品衛生法第63条の規定に基づき県が定めた「食品衛生法に基づく違反者の公表基準」により、法に違反した者の名称等を定め公表します。

一斉取締りの実施に関する事項

食品の流通増大及び食中毒等の発生が憂慮される時期に、集中して一斉取締り（監視指導）を実施し、食中毒の発生防止及び食品衛生向上を図ります。

1 夏期食品等一斉取締り

実施期間：平成17年7月から8月

2 年末食品等一斉取締り

実施期間：平成17年11月から12月

3 認定小規模食鳥処理業者に対する監視指導の強化

食肉衛生検査センターが食鳥処理業者並びに食鳥処理衛生管理者に対し、食鳥の適正な処理及び食鳥肉の衛生的な取扱を指導するとともに 認定小規模食鳥処理場への立ち入り調査などにより認定小規模食鳥処理業者に対する監視指導を強化します。

食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項

新潟県食中毒処理要領に基づき迅速、適切に原因

究明調査を実施するとともに、事件の概要について「新潟県ホームページ」及び「にいがた食の安全インフォメーション」へ掲載します。

食品等事業者に対する自主的な衛生管理の実施に関する事項

食品の衛生管理を行うための情報を最も多く持っている事業者自身が自主的に衛生管理の向上のための取組を実施することが有用であり、食品等事業者に対して自主的な衛生管理の実施について指導を進めます。

1 食品衛生管理者の設置指導

2 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

食品等事業者の責務である自主検査、原材料の安全性確認等を指導するとともに自主的に行う記録の作成及び保存について指導を進めます。

また、衛生管理上の有効な参考事例等について適切な情報提供を実施します。

さらに、(社)新潟県食品衛生協会の食品衛生指導員と連携し食品等事業者に対する適切な衛生管理に関する助言指導その他の活動を推進します。

3 HACCP導入の推進

法に基づく総合衛生管理製造過程の承認の対象業種だけでなく、対象業種以外の食品の製造及び加工業者に対してもHACCPシステム及びHACCPの概念を応用したHACCP的システムによる衛生管理の導入を推進し、県内で製造加工される食品のより一層の安全確保を進めます。

4 輸入者への自主的な衛生管理の推進

輸入者に対し厚生労働省及び新潟検疫所と連携し、情報提供や自主衛生管理指導を進めます。

関係者相互間の情報及び意見の交換の実施に関する事項

1 食品衛生行政に関する情報提供と意見交換（リスクコミュニケーション）

(1) 「食の安全・安心懇談会」の開催

県の食品安全基本方針に基づく「食の安全・安心懇談会」を開催します。

(2) 食の安全に関する講座やフォーラムの開催

県民に対する食の安全情報を提供するための事業を展開します。

(3) ホームページ「にいがた食の安全インフォメーション」による県民への情報公開と意見募集を進めます。

(4) 資料の備え付けによる閲覧

インターネット等の使用が困難な環境にある県民に対し、新潟県下の保健所等の窓口の情報資料を備え付け閲覧できる状況を整備します。

- 2 計画策定に係る情報及び意見の交換の実施
監視指導計画の策定や大きな変更にあたっては、広く消費者及び事業者等を含めた県民からの意見聴取を行います。
- 3 計画の実施状況の公表
 - (1) 本監視指導計画に基づく実施状況の概要を、平成18年6月末までに公表します。
 - (2) 夏期、年末等の一斉取締り事業については、その概要を適宜公表します。
- 4 消費者への食品等による危害発生防止のための情報提供
 - (1) 必要に応じ講座、講習会等を開催し、食品衛生に関する情報提供を進めます。
 - (2) 県のホームページに、食中毒防止を中心とした「食の安全情報」情報を掲載します。

食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する事項

- 1 食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員等関係職員の資質の向上
監視指導に従事する食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員に対し、監視技術及び最新の科学情報に関する研修を継続して実施します。
- 2 食品等事業者等の自主的衛生管理を担う者の養成及び資質の向上
食品等事業者が自主衛生管理を行うための食品衛生責任者等に対し、新潟県食品衛生協会が実施する各種講習会に対し技術支援を行います。

(1) 食品衛生責任者 養成講習会 実務講習会	(2) 食品衛生指導員活動 食品衛生指導員研修会
-------------------------------	-----------------------------

参考 1

平成17年度新潟県における
重点監視対象施設の各ランク毎の概数

ラ ン ク	監視対象施設数()
A	3 3 6
B	4 , 2 4 4
C	1 9 , 4 2 0
D	7 , 7 7 7
E	1 2 , 0 9 8
合 計	4 3 , 8 7 5

施設数は許可及び届出の数を示します。

参考 2

平成17年度収去検査計画

項目区分	検体数
市場流通農産物残留農薬検査	2 0 0
輸入食品規格基準検査	1 5 0
遺伝子組換え食品検査	2 0
アレルギー物質含有食品検査	5 0
器具容器包装規格基準検査	1 0
畜水産食品残留抗菌性物質検査	1 1 0
二枚貝の貝毒検査	3 0
市場流通食品の規格基準検査	9 0 0
規格基準によらない検査	1 , 0 3 0
合 計	2 , 5 0 0

見える安全、知る安心、県民総意の食品安全基本方針

新潟県福祉保健部 生活衛生課 食品衛生係
 地域振興局健康福祉(環境)部 健康福祉(環境)事務所 生活衛生課または衛生環境課
 地域振興事務所健康福祉(環境)事務所 生活衛生課または衛生環境課